



вливают на состояние кожи, волос и ногтей;

- аскорбиновая кислота укрепляет иммунитет и стенки сосудов, улучшает состояние сердечно сосудистой системы;
- жирные кислоты служат отличной профилактикой для атеросклероза;
- фолиевая кислота - находка для женского здоровья;
- клетчатка - налаживает и оптимизирует процессы, происходящие в пищеварительной системе.

Листья малины содержат витамин «С», «Е», «К». Кроме того в них обнаружили йод, флавоноиды (кверцетин, цианидин, кемпферол) и другие вещества, она практически на 50% обладает антиоксидантной активностью, что является более высоким показателем сравнительно с клубникой, помидорами и киви.

Малиновые листочки имеют:

- жаропонижающий эффект;
- бактерицидный;
- отхаркивающий;
- потогонный;
- противовоспалительный;
- антитоксичный;
- вяжущий;
- иммуностимулирующий;
- кровоостанавливающий.

Особенно ярко полезные свойства листьев малины проявляются в сфере женского здоровья - не даром же малина считается полезнейшей женской травой для лечения и профилактики эндометрита/эндометриоза (тонкий эндометрий у женщин может стать причиной бесплодия, анемии и других нарушений); лечения заболеваний дыхательной системы - кашля, бронхита и трахеита; борьбы с кожными заболеваниями, такими как сыпь, угри, экзема, псориаз, а также при укусах различных насекомых; лечения заболеваний сердца и сосудов; снижения воспаления и боли в суставах.

Ополаскивание отваром листьев применяют для укрепления и эффективного стимулирования роста волос.

Варенье из сосновых шишек

Варенье из молодых шишек - таежное лакомство и необычный продукт природной аптеки.

Содержащиеся в шишках фитонциды, эфирные масла и танины, являются эффективным средством защиты организма от множества заболеваний, особенно полезно при простуде и хронической усталости. Таёжное лакомство из самого сердца Алтая укрепит ваш иммунитет, а также поможет справиться с простудой, ангиной.

Для поддержания здоровья и хорошего настроения рекомендуем принимать варенье по 1 столовой ложке 3 раза в день!

Варенье из повегов сосны, ягод рябины и калины, кедрового орешка. СКОРО В ПРОДАЖЕ!



Заправка для щей, борщей, супов и похлебок

Человек является частью природы и многие дикорастущие растения использовались им в пищу с незапамятных времен. Дикорастущие растения богаче многими важными

витаминами и микроэлементами, чем культурные растения, растущие на истощенных почвах. Это позволяет разнообразить и улучшить рацион питания, кроме того многие дикорастущие съедобные растения являются еще и лекарственными.

Наша заправка состоит из дикорастущих съедобных растений, собранных в таежных районах республики Алтай, идеально подходит для щей, борщей, супов, похлебок, для приготовления вторых блюд. Вы улучшите вкус, насыщенность своих блюд, усилите их витаминами и микроэлементами, вспомните, наконец, как питались наши предки.

Алтай по праву считается одним из самых экологически чистых мест не только в России, но и в мире. В списке Всемирного природного наследия ЮНЕСКО на территории России числится восемь объектов. Пять из них находится на территории Алтая. Это Катунский государственный природный биосферный заповедник, г. Белуха, Алтайский государственный природный заповедник, Телецкое озеро и зона покоя Укок.

Черемша (колба, дикий чеснок). В пищу употребляют стебель, листья и луковичку растения. На вкус листья черемши напоминают зелень чеснока и лука, они богаты витамином С. Собранную траву используют как пряность в салаты, супы, овощи, как начинку для пирогов. С черемшой также пекут хлеб и добавляют вместо базилика в особенный вид песто.

Древние римляне и египтяне называли черемшу чудорастением, они считали, что оно помогает очистить кровь и желудок, улучшает деятельность пищеварительного тракта, способствует улучшению аппетита и активности желудочных соков. Ее используют при различных гнойных заболеваниях, цинге, атеросклерозе, глистах и кишечных инфекциях. Известно так же, что в древние времена ее активно употребляли в пищу во время эпидемий холеры и чумы.

Лук-слизун - это уникальное растение. Алтайский лук растет на скалах каменистых россыпях горных хребтов Алтая. Особенно много его у Телецкого озера. Недаром в народе говорят: «Лук от семи недуг». Лук-слизун, обладая полезными свойствами, не только убивает вредные для организма микробы, за счет высокого содержания в нем активных природных антибиотиков, но и укрепляет иммунитет, благодаря большому содержанию, в своем составе, полисахаридов и глюкозы, кстати говоря, даже больше, чем в грушах или яблоках. По своим полезным свойствам лук-слизун в разы превосходит эти фрукты. Богат лук-слизун на содержание витаминов, солей и минералов. Высокоактивные фитонциды, сахара (полисахарид инулин, фруктоза, глюкоза), аскорбиновая кислота (витамин С), каротин (провитамин А), витамины: РР, В1, В2. Соли: калия, никеля, цинка, марганца, железа, молибдена луковича Пластические вещества, эфирные масла, флавоноиды, витамины Е, С и группы В.

Сныть. Химический состав растения максимально приближен к формуле нашей крови, и человек безболезненно может питаться им длительное время. Так, преподобный Серафим Саровский, проживший много лет отшельником в лесу, уже перед кончиной рассказал одной дивеевской сестре, что три года он питался одной травой

